

## Diagnostico **gratuito** de la eficiencia en la limpieza de la vajilla.

---



**TecniHostel** es una empresa de servicio técnico para la maquinaria de hostelería. Están comprometidos con la limpieza y la lucha contra las bacterias que se pueden transmitir en los vasos y platos de nuestro establecimiento. Y para ello han creado el servicio de mantenimiento **ServiClim**, para que ahorres trabajo, tiempo y dinero.

Nos ofrecen un **diagnostico gratuito**, para los 20 primeros que contacten, sobre la limpieza efectuada por nuestros lavavajillas. Dicho diagnostico consta de los siguientes trabajos:

- Control de la calidad del agua que utilizamos.
- Temperatura de trabajo del agua en el lavavajillas.
- Regulación de las dosis de los productos químicos que usamos.
- Procesos en el trabajo de lavado, llenado y secado.

Estos trabajos los efectuaran sin compromiso y con la mayor responsabilidad.

## LAS MEJORAS CON **ServiClim**



# Los 3 puntos clave de un lavavajillas eficaz.

---

Si tienes un establecimiento de hostelería sabes **lo importante** que es el lavavajillas. Por eso te vamos a mostrar que hacer para que te dure muchos años, pero también para **ahorrar** energía, agua, productos químicos, tiempo y dinero en reparaciones.

## 1.La temperatura.

Los lavavajillas deben lavar a 55º y aclarar a 85º. De no conseguir los 85º podemos estar dejando vivos ciertos virus, bacterias y parásitos como el E.coli, la salmonella o la listeriosis, que pueden **transmitirse** a nuestros mejores clientes. A parte de esto, que no es moco de pavo, la vajilla nos saldrá con mucha agua y nos costará secarla, con lo cual no **conseguiremos** el efecto brillo ni secando con los trapos.



**¿Cómo saber si el lavavajillas consigue la temperatura adecuada?** Lo podemos **intuir** al sacar el cesto del lavavajillas y coger algún vaso o plato. Si nos cuesta **mantener** en la mano porque nos quema, es evidente que está trabajando a buena temperatura. De no ser así deberemos llamar al mecánico para que nos haga una revisión mas exhaustiva.

## 2.La cal

Todos sabemos los efectos de **la cal** en cualquier electrodoméstico, por eso lo primero que vamos hacer para evitarla será **invertir** tiempo y algo de dinero en prevenirla. Supondremos que tenemos un descalcificador para el agua que entra en el lavavajillas, si no lo tenemos, podremos **comprar** uno por muy pocos euros. Este descalcificador tiene un mantenimiento que tendremos que hacer de forma exhaustiva y eficiente, si no, será como no tenerlo. **Añadir** 2 kilos de sal gorda cada 10 días, será suficiente.

**Si las resistencias tiene cal, consumirá más energía para calentar el agua a la temperatura adecuada. Si el agua que entra tiene cal, necesitaremos más productos químicos para conseguir una limpieza adecuada. Y todos los componentes del lavavajillas se estropearan mas rápido.**

**Si tu lavavajillas ya tiene la capa de cal incrustada.** Deberás hacer un tratamiento de choque. Lo más eficaz es tratarlo con un **desincrustante**. El modo de aplicación es el siguiente: **desconectaremos** las tomas de productos químicos, detergente y abrillantador, ya que estos productos eliminan la eficacia del desincrustante. **Añadiremos** un litro de producto y lo pondremos en marcha. Podemos aplicar entre 6 u 8 lavados y luego aclarar 2 o 3 veces para que no queden restos del producto. Este proceso lo podremos ejecutar las veces que queramos hasta que no queden **restos de cal** en nuestro lavavajillas.



### 3.Los productos químicos

Los productos químicos son de gran importancia para la vida de nuestro lavavajillas y también para la de nuestra vajilla. Si son muy corrosivos harán que tu cristalería se queme y pierda brillo. Desconfía de las gamas baratas, suelen estar diluidos en agua y ser poco eficaces. Utiliza marcas de confianza que lleven tiempo en el mercado.

El abrillantador suele tener una bomba dosificadora y la podremos regular para que entre la cantidad adecuada, pero el detergente se suele echar a mano y hay nos vienen los problemas. No sabemos lo que echamos ni si lo echamos, sobre todo si hay mas de un responsable de echarlo o si no hay ninguno. Mi consejo es poner una bomba de detergente regulada para la cantidad idónea en cada lavado. Nos hará ahorrar y nos proporcionará una limpieza eficaz.

**[Servicio Técnico de Lavavajillas Industrial ServiClean. Información al cliente.- 966 20 20 80](#)**